

正宗炭烤沖繩島豚麵

正宗火烤沖繩島豚麵「島豚家」，位於「沖繩島豚麵」沖繩線的本部鎮上
自家製造手打麵上使用沖繩產島豬肉與阿古豬肉、本部鎮產鹽等地方縣上的食材
一絲不苟作成的沖繩島豚麵，邀請您慢慢享用「島豚麵」

首頁	島豚家的堅持	菜單	島豚家的食材	島豚家消息	地圖
----	--------	----	--------	-------	----

島豚家的堅持

菜單

豬肉(島豚、阿古豬肉)



以下是図の訳文です。

麵、湯頭、豬肉、食材...

任何一樣，都是毫不妥協的一碗

從眾多的沖繩蕎麥麵中精選

給您感動的一碗

自家製生麵

特製火烤蕎麥 1080 日元

*限定商品

幾乎溢出碗份量的沖繩縣產島豬「三枚肉」，火烤過後的一品。筷子可輕易切割的絕佳柔軟度，完整留住山中雞蛋美味的一碗。



<p>湯頭</p>	<p>火烤島豚蕎麥 800 日元/(小)700 日元 *使用沖繩產島豬「三枚肉」</p>	<p>火烤排骨蕎麥 850 日元/(小)700 日元 *使用沖繩產島豬「本排骨」</p>
<p>安 全 面、衛生 面</p>	<p>火烤阿古排骨島豚麵 1000 日元/(小)880 日元 火烤阿古軟骨排骨島豚麵 900 日元/(小)780 日元 *數量限定*接受電話預約 採用 4 天連續灌入愛情熬出多汁阿古排骨與阿軟骨。 發揮稀有並且高價值的阿古食材的一碗</p> <p>特製火烤島豬肉沾麵 1100 日元 *限定品 與特製火烤島豬同樣，大量使用了沖繩產島豬「三枚肉」的一碗。 完整留住山中雞蛋美味的一碗。</p> <p>火烤島豚沾麵 950 日元 *限定品 使用沖繩縣產島豬「三枚肉」與軟骨排骨</p> <p>火烤阿古沾麵 1200 日元 阿古軟骨與阿骨軟骨，完整留住山中雞蛋美味的一碗。</p>	



堅持阿古多汁蓋飯 300 日元/(小)250 日元

(附上自家製島蔬菜醃製米糠)

*多汁蓋飯指沖繩地方特有飯

自製乳白精米與阿古、柴魚湯頭熬出的雙重美味湯頭，配上沖繩胡蘿蔔島所產的人蔘、昆布、香菇、魚糕。

新煮米飯 200 日元/(小)150 日元

(附上自家製島蔬菜醃製米糠)

值得深信的農家，以有機種法種出的高級乳白米，每天清晨由玄米煮出的自家精米。

島豚家特有堅持

島上蔬菜醃製米糠

由自家精米糠、沖繩鹽、orion 啤酒作的為底醃製出沖繩縣產蔬菜米糠

島豚島家科蕾古斯

科蕾古斯，島辣椒與清酒醃製出的沖繩特有調味料，有許多客戶嫌「比酒還臭」。

所以，您一定要品嚐我們特有的島豚島家科蕾古斯，我們的科蕾古斯完全沒有酒臭，還給調味料原本風味。

沖繩的啤酒，就是 orion 啤酒

orion 生啤酒 500 日元

350 日元(小)

orion 無酒精啤酒 400 日元

酸桔子果子 250 日元

芒果汁 250 日元

鳳梨汁 250 日元

花茶 150 日元

薑黃茶 150 日元